

ROOM SERVICE



422

De 19h00 à 22h00 en semaine uniquement / From 7 pm to 9.30 pm – week-days only

En dehors de ces heures d'ouverture, vous trouverez au bar URBAN CAFÉ – rez-de-chaussée une sélection de 15 plats (soupes, plats chauds et desserts à consommer sur place ou à emporter)

Out of opening time, you will be offered a selection of 15 dishes (soups, hot dishes & desserts) available at the URBAN CAFÉ Bar (ground floor, close to the reception)

Les entrées / Starters

	Soupe du moment aux légumes et croûtons au fromage	9.00 €
🇬🇧	<i>Soup of the day & its cheese croutons</i>	
	Tranches de filet de truite mariné au fenouil et citron vert, salade croquante et vinaigrette aux agrumes	14.50 €
🇬🇧	<i>Marinated trout fillets with lime & fennel, crisp salad and citrus vinaigrette</i>	
	Royale d'oignons nouveaux, œuf mollet et sauce au vin rouge, chips de lard	11.00 €
🇬🇧	<i>Flan of onions, boiled egg in red wine sauce, bacon chips</i>	
	Foie gras de canard confit en bocal, chutney pomme-mangue, toasts 6 céréales	20.00 €
🇬🇧	<i>Duck foie gras confit served in its bowl, mango and apple chutney, 6 cereals toasts</i>	
	Terrine de faisan aux pistaches et sa gelée de Porto	12.50 €
🇬🇧	<i>Pheasant terrine with pistachios and port wine jelly</i>	
	Verrine d'avocat en guacamole, grosses crevettes tièdes et gressin à l'olive	12.50 €
🇬🇧	<i>Guacamole cup with warm scampis, breadstick with olive</i>	
	Salade mixte aux crudités de saison, vinaigrette citronnée	9.00 €
🇬🇧	<i>Mixed salad with raw seasonal vegetables, lemon vinaigrette</i>	
	Salade composée du jour « MINI »	11.00 €
	Salade composée du jour « MAXI »	18.00 €
🇬🇧	<i>Mixed salad of the day (green salad and varied ingredients, meet, cheese, fish, vegetables)</i>	

Côté mer et lac / Seafood & fish

	Filet de sandre cuit à la plancha, confit de citron frais, pois gourmands et fenouil, risotto crémeux au safran	21.00 €
🇬🇧	<i>Perch fillet cooked on the plancha, fresh lemon confit, peas, fennel and creamy saffron risotto</i>	
	Brochette de gambas, riz cantonais au chorizo, sauce thaï et sésame et salade de wakame	23.50 €
	<i>Prawns skewer, Cantonese rice with chorizo, Thai sauce, sesame and wakame</i>	

Temps d'attente environ 20 minutes - **Waiting time around 20 minutes**

Les prix s'entendent TTC, service inclus

ROOM SERVICE



422

Côté viandes / *Meats*

	L'entrecôte du boucher 300 g, sauce béarnaise, frites fry'n' dip	29.00 €
🇬🇧	<i>Rib steak 300 g, home-made béarnaise sauce, fry'n' dip fries</i>	
	Parmentier de canard confit aux cèpes, sauce aux dés de foie gras, petite salade verte	24.20 €
🇬🇧	<i>Duck confit pie with ceps, diced foie gras sauce, green salad</i>	
	Tartiflette savoyarde au Reblochon, jambon de Savoie, salade verte	20.00 €
🇬🇧	<i>Savoyard « tartiflette » with Reblochon cheese, country ham, green salad</i>	
	Souris d'agneau aux épices douces, pomme de terre ratte et légumes croquants	26.50 €
🇬🇧	<i>Lamb shank braised with sweet spices, ratte potato & crunchy vegetables</i>	
	Tartare de bœuf cru ou aller-retour, assaisonné par nos soins, salade et fry'n' dip	21.00 €
🇬🇧	<i>Raw steak tartare or barely seared, seasoned by us, green salad, fry'n' dip fries</i>	

Côté végétarien / *Vegetarian main dish*

	Veggie burger, purée d'avocat, tomate & aubergines grillées, beignet de pomme de terre, poivron, chèvre fondu	21.00 €
🇬🇧	<i>Vegetarian burger with avocado purée, grilled tomato & eggplant, potato donut, pepper, melted goat cheese</i>	

Les desserts / *Sweets*

	La planche de fromages de nos régions	10.00 €
🇬🇧	<i>Board of local cheeses</i>	
	Minestrone de fruits frais au thé frappé	7.50 €
🇬🇧	<i>Fresh fruit minestrone with iced tea</i>	
	Pomme au four au praliné, caramélisée au miel, glace au pain d'épices	8.50 €
🇬🇧	<i>Baked apple with praline, caramelized with honey, gingerbread ice cream</i>	
	Cheesecake chocolat au sablé breton, tuile à l'orange	8.00 €
🇬🇧	<i>Shortbread chocolate cheesecake, tile flavored with orange</i>	
	Trilogie d'ananas, en tartare, en brochette et en smoothie parfum menthe	8.50 €
🇬🇧	<i>3 ways pineapple dessert (tartar, skewer, mentholated smoothie)</i>	
	Café, Décaféiné, Thé ou Infusion « Gourmand » sur ardoise (5 pièces)	11.00 €
🇬🇧	<i>Coffee, decaf, tea or herbal tea « Gourmand » (5 small sweets)</i>	